



## **Promoção da agroecologia no ensino de gastronomia: uma experiência com o uso de tecnologias digitais em diálogo com movimentos sociais**

*Promoting agroecology in gastronomy education: an experience using digital technologies in dialogue with social movements*

FARAH, Estella Marina Klein Nome<sup>1</sup>; RIBEIRO, Kennedy Ramires Mangerot<sup>2</sup>, HERMENEGILDO, Michael Baldi Maller<sup>2</sup>, BARROS, Mariana Portilho Mota de<sup>2</sup>, CORDEIRO, Juliana Dias Rovari<sup>2</sup>

<sup>1</sup> Universidade Federal do Rio de Janeiro, estellaklein@hotmail.com; <sup>2</sup> Universidade Federal do Rio de Janeiro, kennedy111297@gmail.com, <sup>2</sup> Universidade Federal do Rio de Janeiro, mikelmaller@gmail.com, <sup>2</sup> Universidade Federal do Rio de Janeiro, julianadiasrc@gmail.com

### **RELATO DE EXPERIÊNCIA TÉCNICA**

#### **Eixo Temático: Educação em Agroecologia**

**Resumo:** A presente pesquisa propõe reflexões acerca da atividade de ensino intitulada “ESA-Faz Produtos da Gente”, componente do programa curricular da disciplina Educação, Saúde e Ambiente (ESA) do Curso de Bacharelado em Gastronomia da Universidade Federal do Rio de Janeiro. A atividade em questão objetiva articular ensino, pesquisa e extensão em diálogo com os movimentos sociais, pautando-se em referenciais da Comunicação Agroecológica e Popular e da Extensão Universitária. Essa experiência representou um momento de confrontação, identificação, tensões e incertezas, mas, acima de tudo, um convite para explorar territórios além da sala de aula e do currículo estabelecido. Ao circular as vozes e experiências do espaço urbano agroecológico, a atividade tem contribuído para fortalecer a conscientização sobre sistemas alimentares saudáveis, justos e sustentáveis, estimulando uma reflexão crítica sobre o uso das Tecnologias Digitais.

**Palavras-chave:** ensino de gastronomia; ensino-aprendizagem; movimentos sociais; agroecologia, tecnologias digitais.

#### **Contexto**

O presente resumo propõe reflexões acerca da atividade de ensino intitulada “ESA-Faz Produtos da Gente”, componente do programa curricular da disciplina Educação, Saúde e Ambiente (ESA) do Curso de Bacharelado em Gastronomia da Universidade Federal do Rio de Janeiro (UFRJ). A atividade em questão objetiva articular ensino, pesquisa, extensão em diálogo com os movimentos sociais, em especial a Gastronomia, Saúde, Ambiente e Agroecologia na formação em Gastronomia, pautando-se em referenciais da Comunicação Agroecológica e Popular e da Extensão Universitária.

A partir de uma parceria firmada com a ONG AS-PTA criou-se a atividade “ESA - Faz Produtos da Gente”, sendo o título uma referência tanto ao nome da disciplina como de uma campanha preexistente da AS-PTA intitulada “Produtos da Gente”, que visa valorizar a identidade dos pequenos produtores agroecológicos urbanos e seus produtos. A AS-PTA é uma organização da sociedade civil que atua, há mais



de 40 anos, nos estados da Paraíba e Rio de Janeiro, com o fortalecimento da Agroecologia e Agricultura Familiar.

A experiência "ESA-Faz Produtos da Gente" contribuiu para a construção do conhecimento agroecológico nas práticas de ensino-aprendizagem da disciplina ao envolver os alunos na co-criação de conhecimentos, na interação entre diferentes atores da agroecologia urbana, no diálogo de saberes populares e científicos e na reflexão sobre questões fundamentais para o fortalecimento de sistemas alimentares saudáveis, da justiça social, do enfrentamento da crise climática e das desigualdades sociais.

A atividade faz parte do programa da disciplina de ESA e já foi realizada em cinco semestres (aproximadamente dois anos e seis meses), entre o 2º semestre letivo de 2020 e o 2º semestre letivo de 2022, envolvendo cerca de 25 alunos por semestre, permitindo-lhes vivenciar e refletir sobre a importância da agroecologia e dos pequenos produtores agroecológicos urbanos, com foco em mulheres agricultoras.

### **Descrição da Experiência**

O curso de Bacharelado em Gastronomia da UFRJ teve seu início em 2011, sendo o primeiro curso de Graduação em Gastronomia em uma instituição Federal na região Sudeste. Ancorado na Tríade Universitária Ensino - Pesquisa - Extensão, o curso busca o ensino de Gastronomia articulado às diferentes perspectivas e campos do saber pautados na teoria e na prática, aos eixos de prática (culinária), gestão, turismo, hospitalidade, sustentabilidade, saúde, antropologia, história, entre outros. Dessa forma, é multidisciplinar, englobando diferentes áreas relacionadas à alimentação e abordando diversas temáticas que estimulam os futuros profissionais a pensar na construção de modelos sociais que comportem ética, saúde e qualidade de vida. Entre as temáticas abordadas, a agroecologia é sempre muito presente, desde as disciplinas obrigatórias dos períodos iniciais.

No curso, a Agroecologia é inserida principalmente no contexto da Sustentabilidade. Farah (2021) estudou a percepção dos alunos do curso de gastronomia da UFRJ acerca de alimentos orgânicos e agroecológicos. O estudo incluiu alunos de todos os períodos do curso e foi realizado por meio de questionários. Os estudantes foram perguntados em que momento da vida se deu o primeiro contato com a temática "alimentos orgânicos e agroecológicos" e mais da metade dos participantes afirmou que teve contato com essa temática somente quando ingressou no curso de gastronomia. Durante a formação, esse primeiro contato se deu por meio das disciplinas para 73,8% dos participantes e da Extensão Universitária (15,4%). Entre as disciplinas, destacaram-se Sustentabilidade (60%) e Educação, Saúde e Ambiente (29,2%).

A pesquisa de Farah (2021) dialoga com o observado no Plano Político Pedagógico (PPC) do curso, que indica a sustentabilidade no ensino em Gastronomia, sendo a temática presente em oito disciplinas obrigatórias do currículo, inserida em questões



ambientais, no entendimento de processos produtivos, na valorização sociocultural, na preservação ambiental e nas demandas sociais (SANTOS; CORDEIRO, 2021).

Dentre as disciplinas mais apontadas por discentes como o primeiro contato com a temática Agroecologia, destacamos “Educação, Saúde e Ambiente - ESA” (29,2%), que, mesmo não possuindo o maior percentual, se comparado a disciplina “Sustentabilidade” (60%), ao analisarmos o PPC e pesquisa de Farah (2021), “ESA” é evidenciada como a única disciplina no primeiro período do curso e, justamente por ser ministrada no início da formação, a disciplina ESA traz uma abordagem inicial importante no entendimento das temáticas seguintes do curso, como a Agroecologia.

A disciplina de ESA tem como objetivo “oferecer subsídios teóricos e práticos para a concepção de conceitos relacionados aos campos da educação, da saúde e do ambiente, promovendo interações com a formação e o exercício crítico da gastronomia na sociedade contemporânea”<sup>1</sup>. Nessa perspectiva, busca-se promover a integração do caráter extensionista, a comunicação popular e agroecológica, o Letramento Digital (FREITAS, 2010) e o Letramento Midiático (BUCKINGHAM, 2022), com o objetivo de estimular uma abordagem crítica e fomentar a autonomia. Para além, destaca-se o programa da Disciplina, atualmente dividido em quatro (4) eixos, sendo eles: I. Educação em Saúde: conceitos e definições; II. Gastronomia e educação: comunicação, promoção da saúde e sustentabilidade; III. Responsabilidade Social e Educação Ambiental: produção e desperdício de alimentos; IV. A gastronomia como veículo de educação para a saúde do ser humano, da sociedade e do ambiente. A Agroecologia e a Soberania e Segurança Alimentar e Nutricional (SSAN) são eixos transversais da disciplina.

Durante a pandemia, ESA passou a ser ministrada de forma remota, devendo ser adaptada de modo que as avaliações fossem colaborativas, incluíssem o ensino prático e promovessem a interatividade através de Tecnologias Digitais (TDs). As TDs, os Letramentos Digital e Midiático proporcionam senso crítico durante o debate de questões epistemológicas e sociocientíficas, levando o aluno a refletir de forma interdisciplinar (DECONTO; CAVALCANTI; OSTERMANN, 2016). Por meio dessa prática de ensino, foi possível não apenas dar continuidade à disciplina em um contexto pandêmico, mas também ampliar sua atuação para uma perspectiva extensionista e baseada na comunicação agroecológica (ALMEIDA, 2020), permitindo o contato com a agricultura agroecológica urbana do município do Rio de Janeiro por meio da elaboração da atividade “ESA faz Produtos da Gente”, em parceria com a ONG AS-PTA. Organizados em grupos, os alunos são responsáveis por realizar entrevistas, criar a identidade visual do tema da edição e produzir conteúdo para as mídias digitais, que posteriormente serão publicados no perfil da campanha Produtos da Gente (@produtosdagente).

---

<sup>1</sup> O programa da disciplina está disponível em: [https://docs.google.com/document/d/1brGvFRxlqBJ\\_9akp\\_66Wws9m0IG-PQ1A/edit](https://docs.google.com/document/d/1brGvFRxlqBJ_9akp_66Wws9m0IG-PQ1A/edit)



Seguindo as diretrizes propostas por Almeida (2020) para a Comunicação Agroecológica e Popular, o projeto, que já alcançou cinco edições, envolve os alunos de forma ativa nas atividades de criação de conteúdos, priorizando o protagonismo das mulheres e das famílias agricultoras. Tais diretrizes incluem: (1) Referência nas práticas sociais; (2) Protagonismo de quem faz; (3) Diálogo de saberes; (4) Construção coletiva; (5) Centralidade feminista; (5) Ousadia das juventudes; (6) Diálogos e Convergências.

As postagens são elaboradas ao final de cada período letivo, abordando temas relevantes identificados pela AS-PTA. A campanha Produtos da Gente tem como objetivo identificar e valorizar agricultores agroecológicos urbanos, representados por um selo que representa sua identidade social e cultural. Os alimentos que possuem esse selo são produzidos localmente e variam de acordo com as safras mensais.

No entanto, a campanha enfrenta dois desafios significativos: (i) a falta de visibilidade da agricultura urbana e periurbana, resultando em sua subestimação como atividade econômica e em uma adesão limitada às políticas públicas voltadas para a agricultura familiar; e (ii) a necessidade de expandir a distribuição e comercialização de produtos agroecológicos, alcançando novas comunidades e públicos (AS-PTA, 2016). Para se comunicar com novos públicos, a parceria com a disciplina de ESA proporciona à AS-PTA um diálogo facilitado com estudantes de gastronomia, permitindo-lhes criar uma comunicação digital fundamentada em um processo educativo crítico sobre as possíveis contribuições do Ensino de Gastronomia para enfrentar tais desafios.

Compreendemos também essa atividade de ensino a partir dos referenciais da Extensão Universitária, pois proporciona um diálogo horizontal entre o saber popular e o saber científico, que não se contradizem, mas se complementam (CAPORAL; COSTABEBER, 2002). Através de uma abordagem prática trazida por meio de uma prática extensionista e de caráter popular e da inserção dos letramentos no ensino, é possível expandir visões de mundo, com estímulo ao pensamento crítico (RIBEIRO et al., 2022). A implementação de sistemas agroecológicos viabiliza acessibilidade e igualdade social. Por isso, faz-se importante que a população e futuros profissionais da área da alimentação desenvolvam uma consciência crítica e engajada, especialmente através da Comunicação Agroecológica, acerca da importância de sistemas alimentares mais justos e sustentáveis (ALTIERI, 2010; ALMEIDA, 2020).

Nesse contexto, os saberes tradicionais também desempenham um papel fundamental, incorporando conhecimentos e técnicas indígenas e africanas. Comunidades quilombolas, por exemplo, acumulam saberes transmitidos ao longo de gerações e produzem alimentos agroecológicos (ALVES et al., 2005). Tal diversidade de saberes contribui para a construção do conhecimento agroecológico, especialmente no ensino de gastronomia, ressaltando a importância de valorizar e preservar essas práticas ancestrais. Como mencionado anteriormente, a seleção



dos temas abordados em cada edição do projeto é baseada nas demandas apresentadas pela AS-PTA, com a colaboração de três membros da equipe responsáveis por dialogar com a docente e os monitores da disciplina.

Na sequência, os discentes já agrupados dão início as etapas: (i) escolha dos entrevistados sugeridas pela AS-PTA, (ii) pesquisa e roteiro contendo, em média, três perguntas (iii) realização de entrevistas por telefone, aplicativos de mensagens como o WhatsApp, ou videoconferência, e presencialmente, (iv) elaboração da identidade visual do projeto, utilizando cards, *reels* e stories, (v) transcrição e produção dos textos e audiovisuais para as postagens, bem como seleção das imagens e vídeos a serem utilizados, e (vi) apresentação dos conteúdos produzidos para a turma, contando com a participação da equipe da AS-PTA.

Vale destacar que, com o retorno das atividades presenciais em 2022, foi possível realizar as entrevistas de forma presencial, o que permitiu aos alunos visitarem os espaços de agricultura urbana na cidade, com o apoio da ASPTA para o deslocamento dos alunos. No entanto, a opção de realizar as entrevistas por meio de aplicativos de mensagens ou videoconferência foi mantida, conforme a disponibilidade dos entrevistados e dos próprios alunos.

## Resultados

As cinco edições do projeto "ESA - Faz Produtos da Gente" resultaram na criação de uma série de postagens de conteúdos no perfil do Instagram "@produtosdamente". Com temáticas distintas, os posts desdobraram-se em: (i) 2020.2 "Histórias e Experiências de Agricultoras Urbanas do Rio de Janeiro"; (ii) 2021.1 "A Participação das Mulheres na Popularização da Agricultura Urbana"; (iii) 2021.2 "As Feiras Agroecológicas da Cidade do Rio de Janeiro"; (iv) 2022.1 "Processadoras e Culinaristas"; e (v) 2022.2 "Produtos da Gente nos Quintais Produtivos dos Grandes Centros Urbanos".

Essa iniciativa, baseada nos referenciais da Comunicação Popular e Agroecológica (FREIRE, 1971; ALMEIDA, 2020), promoveu a construção de redes entre a Universidade Pública e os movimentos sociais. Essa aproximação entre Educação e Movimentos Sociais é capaz de captar dimensões éticas de formação e humanização, permitindo aos estudantes de gastronomia vivenciarem realidades que proporcionam um profundo sentido e propósito (ARROYO, 2003).

Essa experiência representou um momento de confrontação, identificação, tensões e incertezas, mas, acima de tudo, um convite pedagógico para explorar territórios além da sala de aula e do currículo estabelecido. Buscamos ampliar a circulação das vozes do espaço urbano agroecológico da cidade para a universidade e as mídias sociais digitais. Além disso, essas práticas contribuíram para refletir sobre o uso crítico das Tecnologias Digitais, desenvolvendo competências e habilidades que se concentram em processos educativos e comunicacionais dialógicos. Nesse contexto, compreendemos a importância de considerar a dimensão dos sistemas



algorítmicos e de Inteligência Artificial, os quais tendem a restringir o direito à voz no espaço hegemônico das plataformas digitais.

Essa colaboração entre a universidade e os movimentos sociais proporcionou uma rica troca de conhecimentos, possibilitando uma abordagem mais ampla e engajada em relação à Comunicação Agroecológica, o letramento digital e a educação midiática no ensino de gastronomia. Ao circular as vozes e experiências do espaço urbano agroecológico, o projeto "ESA - Faz Produtos da Gente" contribuiu para fortalecer a conscientização sobre sistemas alimentares justos e sustentáveis, ao mesmo tempo em que estimulou uma reflexão crítica sobre o uso das tecnologias digitais.

Esses resultados evidenciam a importância de integrar práticas de comunicação agroecológica e popular com os letramentos digitais e midiáticos, promovendo diálogos entre a academia e os movimentos sociais para atuarem de forma conjunta de forma contra hegemônica nas plataformas digitais, compreendendo que a comunicação é um direito humano. Essa abordagem amplia as vozes e perspectivas, oferecendo uma oportunidade valiosa para que os estudantes de gastronomia se envolvam em processos de aprendizagem significativos e comprometidos com a construção de sistemas alimentares mais justos e sustentáveis.

### Referências Bibliográficas

ALMEIDA, Marcelo Oliveira de. **Propostas para a comunicação agroecológica**. Belo Horizonte: UFMG/FAE, 2020.

ALTIERI, Miguel. Agroecologia, agricultura camponesa e soberania alimentar. Presidente Prudente, SP: **Revista Nera**, ano 13, n. 16, p. 22 - 32, 2010.

ALVES, Ângelo Giuseppe Chaves. et al. Caracterização etnopedológica organização das Nações Unidas para a Alimentação e a Agricultura de plano solos utilizados em cerâmica artesanal no agreste paraibano. **Revista Brasileira de Ciência do Solo**, v.29, p.379-388, 2005.

ARROYO, M.G. Pedagogias em movimento - o que temos a aprender dos movimentos sociais? **Currículo sem Fronteiras**, v.3, n.1, pp. 28-49, Jan/Jun 2003.

ASPTA. **Seminário avalia resultados da Campanha Produtos da Gente**. Julho, 2016. Disponível em: <<http://aspta.org.br/2016/07/20/seminario-avalia-campanha-pr-odutos-da-gente/>>. Acesso em: 09 de abril de 2023.

BUCKINGHAM, D. Manifesto pela Educação Midiática. Sp: Edições SESC SP, 2022.

CAPORAL, Francisco Roberto; COSTABEBER, José Antonio. Agroecologia: enfoque científico e estratégico. **Agroecologia e Desenvolvimento Rural Sustentável**, v.3, n.2, p.13-16, abr./mai. 2002.



DECONTO, Diomar Caríssimo Selli; CAVALCANTI, Cláudio José de Holanda; OSTERMANN, Fernanda. A Perspectiva Ciência, Tecnologia e Sociedade na Formação Inicial de Professores de Física: Estudando Concepções a partir de uma Análise Bakhtiniana. **Alexandria - Revista de Educação em Ciência e Tecnologia**, v. 9, n.2, p. 87-119, 2016.

FARAH, Estella Marina Klein. **Alimentos orgânicos e agroecológicos na percepção de estudantes de gastronomia da UFRJ**. TCC (Bacharelado em Gastronomia) - Instituto de Nutrição Josué de Castro - UFRJ, 2021.

FREIRE, Paulo. **Extensão ou comunicação?** Rio de Janeiro: Paz e Terra, 1971.

FREITAS, M. T. A. A formação de professores diante dos desafios da cibercultura. **Cibercultura e Formação de Professores**. Autêntica Editora, 2010.

RIBEIRO, Kennedy Ramires Mangerot; HERMENEGILDO, Michael Baldi Maller; KLEIN FARAH, Estella Marina; CORDEIRO, Juliana Dias Rovari. Interfaces entre educação, saúde e ambiente na formação em gastronomia. **Anais do VII ENEciências** - Encontro Nacional de Ensino de Ciências, da Saúde e do Ambiente, 2022.

SANTOS, Filipe Pessoa dos; CORDEIRO, Juliana Dias Rovari. Currículos de bacharéis em gastronomia e suas aproximações com a área da saúde. **Anais do XIII Encontro Nacional de Pesquisa em Educação em Ciências – XIII ENPEC ENPEC EM REDES**. 2021.